

رشيدة أمهاوش

البيتزا والكيشة

- طرطات ملحة -



البيتزا و الكيش

طرطات مملحة



كيفية تحضير العجين و الصلصة

عجين الخبز

1 ملعقة صغيرة من الخميرة
1 ملعقة صغيرة من الملح
1/2 ملعقة صغيرة من السكر
1/2 لتر ماء من الماء
250 غ من الدقيق
1 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون

طريقة التحضير

في إناء كبير نضع الدقيق المفرغ من
الخبث ونضع فيه الخميرة
والماء ونعجنه حتى نحصل على عجين.



في إناء كبير نضع الدقيق المفرغ
من الخبث ونضع فيه الخميرة
والماء ونعجنه حتى نحصل على عجين.



في إناء كبير نضع الدقيق
المفرغ من الخبث ونضع فيه
الخميرة والماء ونعجنه حتى
نحصل على عجين. نضعه في
صفيحة مدهونة بالزيت و
نرشه بالسميدة الرفيعة. نخبه
في الفرن الساخن ليطهى قليلاً
4 دقائق (سيكمل نضجه عند
الحشو). نلفظ بالعجين في
الصفيحة.

عجين الخبز بالشوم

نفس مقادير عجين الخبز
1 ملعقة كبيرة من التخمير

طريقة التحضير

نفس طريقة تحضير عجين الخبز.
نضيف الشوم و نضع العجين جيداً
4 دقائق. نرفقه فوق طاولة
مرشوشة بالدقيق على شكل دائري
ثم نضعه في صفيحة مدهونة بالزيت
و نرشه بالسميدة الرفيعة. نخبه
في الفرن الساخن ليطهى قليلاً مدة 4 دقائق
(سيكمل نضجه عند ملئه بالمشوية).
نحفظه في الصفيحة.



عجين الخبز بالأعشاب

نفس مقادير عجين الخبز
1 ملعقة كبيرة من التخمير
1/2 ملعقة كبيرة من السمينة الرفيعة
1/2 ملعقة كبيرة من أوراق البقدونس
1/2 ملعقة كبيرة من أوراق الثوم

طريقة التحضير

نفس طريقة تحضير عجين الخبز.
نضيف أوراق الثوم القوي
البقدونس مفروم، أوراق الثوم.



نضع العجين جيداً مدة 4 دقائق.
نورق العجين فوق طاولة مرشوشة
بالدقيق على شكل دائري ثم
نضعه في صفيحة مدهونة بالزيت
و نرشه بالسميدة الرفيعة. نخبه
في الفرن الساخن ليطهى قليلاً مدة 4 دقائق.
سيكمل نضجه عند ملئه بالمشوية.
نحفظه في الصفيحة.

عجين مرمل

250 غ من الدقيق
1/2 ملعقة صغيرة من الملح
1/2 ملعقة صغيرة من السكر
125 غ من الزبدة
بوتقة كاملة

طريقة التحضير

في إناء نضع الدقيق المفرغ من
الخبث و السكر نجوف وسطه ثم
نضع الزبدة مقطعة على شكل
مكعبات، نخلط الأطراف الأصابع
لنحصل على عجين مرمل. نحفظه
بالطيف جانباً مدة 4 دقائق.



نضيف البوتقة على العجين المرمل
و نخلط بسرعة حتى نحصل على
عجينة لينة و رخوة.

العجين المورق

270 غ من الدقيق
ملعقة صغيرة من الملح
ملعقة صغيرة من الخل
750 غ من الزبدة المذابة



طريقة التحضير

في إناء نضع الدقيق، الملح، الخل و ثلاث ملاعق كبيرة من الزبدة. نجتمع العجين بأطراف الأصابع بإضافة الماء. نلكه عدة مرات حتى يلمس. نغطيه و نضعه في الثلاجة مدة 10 دقائق.



بعد ذلك، نخرجها من الثلاجة و نوزقه على شكل مستطيل فوق طاولة موشوشة بالدقيق ثم نضع في وسطه باقي الزبدة المذابة. نظوي العجين على ثلاث حتى يصبح على شكل مستطيل.



شبه المستطيل بعوره على ثلاث لتتخذ شكل طرف ثم نوزقه و نشويه مرة أخرى. نضعه في الثلاجة مدة 15 دقيقة.



فوق طاولة موشوشة بقليل من الدقيق، نلك العجين جيدا مدة نصفين، نوزقه قليلا مائلا ثم نرشه بقليل من الدقيق. نلقه و نوزقه مرة ثانية حتى يصبح جاهزا. ندخله الفرن ليظهر مدة 5 دقائق لأنه سيكمل الطهي عند ملئه بالحشوة و بعد إخراجنا نحافظ بالعجين في المصفاة.



لتحضير الكثير، نضع العجين فوق القالب، نقطع الجوانب بالمخيط. نكسب العجين بالشوكة و نستعمله مباشرة دون طهي.

عجين صرسل بالزعتر

نفس مقادير العجين المورق
ملعقة كبيرة من الزعفران اليابس
و الثوري



نفس طريقة تحضير العجين المورق مع إضافة الزعفران.

نكرر نفس الطريقة خمس مرات و في نهاية كل مرة نضعه في الثلاجة مدة 10 دقائق. هكذا نكون قد حصلنا على العجين المورق.



نلك بالمخيط على شكل ورقة رقيقة. نقطعه على الشكل المربع في ثم نضعه في مصفاة مدفونة بالفرن. نكسب بالشوكة و نحافظ به في المصفاة إلى حين استعماله. العجين المورق لا يظهر إلا مع الحشوة.

صلصة الطماطم

حبة بصل مفرومة
500 غ من الطماطم

ملعقتان كبيرتان من زيت الزيتون
ملعقة صغيرة من الخل
ملح و إبرة
ملعقتان كبيرتان من الزيت



طريقة التحضير

هي كسرول على نار هادئة، نظفي البصل في ملعقة كبيرة من الزيت. نضيف الطماطم النقا و الملح (بنون مقبور)، الزيت، السكر و ربي سينتا موسي، الزعفران (يحب بين البنين)، مركز الطماطم الملح و الإبرار. نحرك من حين لآخر حتى يتغير ماء الطماطم.

بيتزا بالكفتة

Pizza à la viande hachée

المقادير :

- | | |
|---|--------------------------------|
| - 350 غ من الكفتة | - عجينة الخبز (أنظر الصفحة 2) |
| - الملح | - خشبة : |
| - الأوزون | - صلصة الطماطم (أنظر الصفحة 3) |
| - 1/2 علبة صغيرة من الفطر المقطع (70 غ) | - حبتان من البصل مقطعة قطعاً |
| - ملعقة كبيرة من الزبدة | - صغيرة |
| - 150 غ من الجبن المبروم | - 3 ملاعق كبيرة من الزيت |



طريقة التحضير :



في مقلاة علي نار هادئة، تقلي البصل في ثلاث ملاعق كبيرة من الزيت حتي يصبح لونه ذهبيا. نضيف الكفتة. نرش بالملح و الإبرار ثم نحرك بملقعة خشبية مدة 10 دقائق لتتفك كويرات الكفتة. نحفظ هذا الخليط.



في مقلاة أخرى، نقلي قطع الفطر في ملعقة كبيرة من الزبدة، نرش بالملح و الإبرار و نحرك مدة ثلاث دقائق نخرج عجين البيتزا بصلصة الطماطم نضيف لها شرائح الفطر.



نضع مزيج الكفتة و البصل علي قطع الفطر نرش بالزيت الغزير و نخرج الصفيحة الي الفرن الساخن (200 درجة) لتتحمص العتزا و يكمل بنشع العجين و ذلك مدة 15 دقيقة تقدم فور إخراجها من الفرن.

يجب الحرص علي استعمال الكفتة بالتوابل، إنة توفرتم عليها طبيعية فيجب إضافة الملح، الإبرار، الشعيرة و الكمون.

بالنسبة للفطر المذكور في هذا الكتاب فهو مسبر و في حالة استعمال الفطر الطري يجب تعظيفه، تشويحه ثم سلقه 5 دقائق و يصفى. يستعمل كما هو موضح في طريقة التحضير.

بيتزا بأربعة أنواع الجبن

Pizza aux quatre fromages



المقادير :

- عجينة الخبز بالأعشاب (أنظر الصفحة 2)

الخطوة :

- صلصة الطماطم (أنظر الصفحة 3)

- 100 غ من جبن البري (le brie)

- 100 غ من الجبن الأزرق (le fromage bleu)

- 100 غ من جبنة الموزاريلا (la mozzarella)

- 150 غ من الجبن الأحمر (le gouda ou l'édam)

طريقة التحضير :



تدهن العجينة بصلصة الطماطم.



نقطع جبن البري، الجبن الأزرق و جبنة الموزاريلا إلى شرائح بينما نقرم الجبن الأحمر.

نصطف شرائح الجبن فوق صلصة الطماطم يشكل منتظم و نرش البييتزا بالجبن الأحمر المبروم.

ندخل البييتزا إلى الفرن الساخن حتى يكمل طهي العجين و يذوب الجبن ثم نقدم ساخنة.

يمكنك تزيينها بصبغات من الزيتون الأسود و قليل من الزعفران المحكوك بين اليندين.

بيتزا بالأنشوجة و حبات الكبار

Pizza aux anchois et aux câpres



- 500 غ من العجين المرقق
- (أنظر الصفحة 3)
- الحشوة :**
- حبة فلفل أخضر
- حبة بصل مقطعة قطعاً صغيرة
- 3 ملاعق كبيرة من الزيت
- حبة طماطم كبيرة
- ¼ ملعقة صغيرة من التخميرة
- ¼ ملعقة صغيرة من الكمون
- ملح
- إبرار
- علبة صغيرة من الأنشوجة (70 غ)
- ملعقة كبيرة من الكبار
- 50 غ من الجبن المفروم

طريقة التحضير :



(1) لتحضير الحشوة، تشوي الفلفل الأخضر فوق المشواة ثم نضعه في كيس بلاستيكي لنضع دقات (كي يسهل تقشيرها)، نقشره، دون غسله، نقطعه إلى قطع صغيرة، في مقلاة، على نار هادئة نقلي البصل في الزيت، نضيف الطماطم (مفصلة، منقاة و مقطعة قطعاً صغيرة)، التخميرة، الكمون، الملح و الإبرار،



نضيف قطع الفلفل و نحرك حتى تتجانس جميع العناصر و يتبخر ماء الطماطم، نحفظ بهذا الخليط.

(2) نأخذ العجين المرقق على الشكل المرغوب فيه و نضعه في صفيحة فرن ثم نفرغ الحشوة على العجين.



(3) نضيف الأنشوجة بشكل منتظم فوق الحشوة و نرش البييتزا بحبيبات الكبار و الجبن المفروم، ندخل البييتزا إلى الفرن الساخن (180° درجة) حتى يطهى العجين و يدوب الجبن، نقدم ساخنة.

Pizza aux merguez et aux poireaux



المقادير

- عجينة خبز ابيض نصف كجم
- صلصة الطماطم نصف كجم
- جبنة من نضال سمسم 100 جم
- ملاح كمون 100 جم
- ملح 100 جم
- لوز 100 جم
- جبنة 100 جم
- جبنة 100 جم

طريقه المحصر



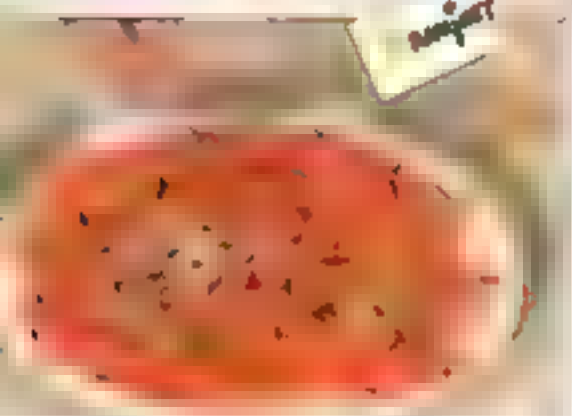
في حقله عني ما فانه عني
عنه عني عني عني عني عني

۱) فی ۱۴۰۵ خرداد علیرضا شایسته معمر
شیرازی و همسرش به نام که سر
درسم خداداد حمزه صبیحی خداداد ۱۳ بهمن
فرزندش به نام غنچه گل خداداد شیرازی
نام محفوظ بها خداداد

بهدف حصول اندر ۱۰۰ درصدی



يقتصر الهائل الأحمر، مقطعه إلى ...
خوبه يصعد في حفلة بها طعنه
...
مقبى



يصفى شرايط الطفل فوق العادي
 في سنة ١٩٩٥ م في ٢٠٠٢ م
 في سنة ٢٠٠٣ م في ٢٠٠٤ م
 يكمل تصحيح عجز المسترا و ذلك لمدة ١٥
 سنة في ٢٠٠٥ م

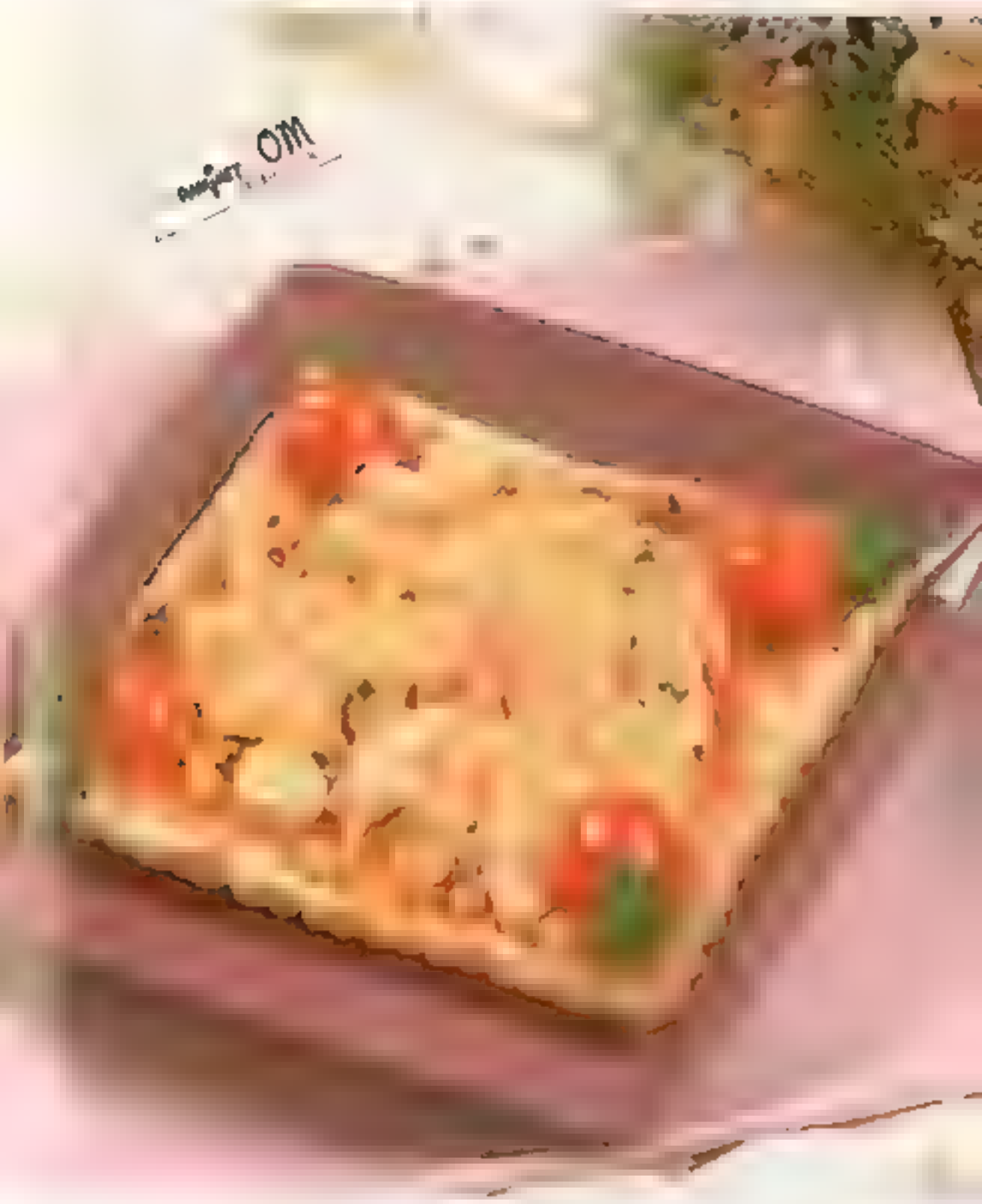
سترا بالشموق



بیر پخت

Pizza au poulet

om



المقادير

- 1 - ٢٠٠ غ من لحم الخنزير المطبوخ
- ٢ - ٢٠٠ غ من قشور المعكرونة
- ٣ - ٢٠٠ غ من كريمة حامض
- ٤ - ٢٠٠ غ من جبنة شيدر
- ٥ - ٢٠٠ غ من جبنة موزاريلا
- ٦ - ٢٠٠ غ من جبنة بانيان
- ٧ - ٢٠٠ غ من جبنة كاسو
- ٨ - ٢٠٠ غ من جبنة كاسو
- ٩ - ٢٠٠ غ من جبنة كاسو
- ١٠ - ٢٠٠ غ من جبنة كاسو

طريقة التحضير



في مقلاة على نار هادئة، يقلى شرائح
الحمض في الزيت الساخن لمدة ٥ دقائق
ثم يضاف اللحم المطبوخ ويقلب لمدة ٥ دقائق
الحجم



تدور بعد ذلك بصلصة اللحم لمدة ٥ دقائق
ثم يضاف اللحم المطبوخ ويقلب لمدة ٥ دقائق



يقطع اللحم المطبوخ في ٥ دقائق
ثم يضاف اللحم المطبوخ ويقلب لمدة ٥ دقائق
ثم يضاف اللحم المطبوخ ويقلب لمدة ٥ دقائق
ثم يضاف اللحم المطبوخ ويقلب لمدة ٥ دقائق
ثم يضاف اللحم المطبوخ ويقلب لمدة ٥ دقائق
ثم يضاف اللحم المطبوخ ويقلب لمدة ٥ دقائق

٢٠٠ غ



anget OM



- ١- خرقة قطنية مربعة
- ٢- خرقة قطنية مربعة
- ٣- خرقة قطنية مربعة
- ٤- خرقة قطنية مربعة
- ٥- خرقة قطنية مربعة
- ٦- خرقة قطنية مربعة
- ٧- خرقة قطنية مربعة
- ٨- خرقة قطنية مربعة
- ٩- خرقة قطنية مربعة
- ١٠- خرقة قطنية مربعة

طريقة التحضير:

نضع القطن في الفرن.

نضع القطن في الفرن.

نضع القطن في الفرن.



Pizza calzone



المقادير :

- العجين المرامل (انظر الصفحة 2)

الحشوة

- حبة بصل كبيرة

- طماطم كبيرة من الرطب

- ملح وإبرار

- صلصة الطماطم (انظر الصفحة 1)

- 1/2 لتر من زيت الزيتون

- 1/2 لتر من زيت الزيتون

- 1/2 لتر من زيت الزيتون

- 1/2 لتر من زيت الزيتون

- 1/2 لتر من زيت الزيتون

- 1/2 لتر من زيت الزيتون

طريقة التحضير

يقطع البيض نصفه و يصفى في سراج
يصفى في مقدار ماء أو ماء يصفى
كثير من الزيت، يرش بالطح و الإبرار ثم
يخبز في الفرن حتى يحمى و يصفى
شعاعاً، يتركها لمدة 8 دقائق تقريباً

قدوة صالحة من موصلة صفية طينة طرية
تعد بالمالا على شكل بيض و يصفى
لحمي مصلته يصفى في قدر و يصفى
لحوايب و يصفى لها البيض المحمر

يقطع شرائح اللحم الرومي المصنوع من لحم
متوسطة الحجم، يصفى مع الزيت و يصفى
السمرا

يقطع كل نصف في نصف و يصفى في سراج
في سراج يصفى مع اللحم يسكب في
و مستعمل

يقطع لحم في نصف و يصفى في سراج
يصفى في قدر أو على نصف يصفى
يصفى في قدر و يصفى في قدر
وجه الشترا بالبيض و يصفى بالخبز المعمر
يخضع إلى الفرن الساخن (180°) حتى
30 دقيقة تقريباً، تقدم ملحمة.

Pizza a la romana



المقادير

عجينة خبز ناعمة مسبوكة

حشوة

شعاعون كبيرة مر تعبته لسانه خبز | ١٠٠ غ

- ٦٠ غ من الكاشير الأحمر

- ٥٠ غ من المورسلا

- زعفران من الألبان الصبر

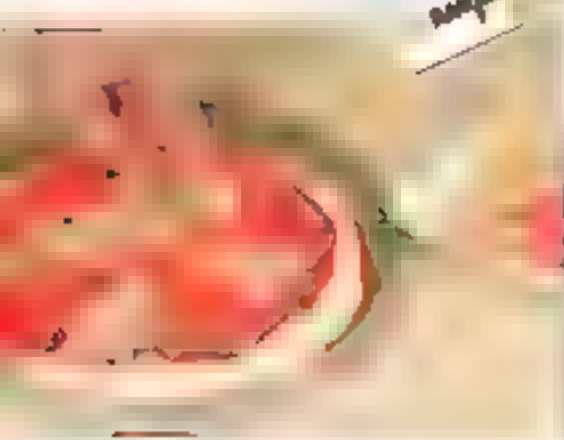
- ٥٠ غ من الحشوة المبرومة

• حبة زعفران لينة

طريقة التحضير :



١. ٢. ٣. ٤. ٥. ٦. ٧. ٨. ٩. ١٠. ١١. ١٢. ١٣. ١٤. ١٥. ١٦. ١٧. ١٨. ١٩. ٢٠.



١٨. ١٩. ٢٠.

نقعه بـ ١٠٠ غ من الماء ، نضعه في
في مكننة.

نقعه بـ ١٠٠ غ من الماء ، نضعه في
لـ ١٠٠ غ من الماء ، نضعه في

نقعه بـ ١٠٠ غ من الماء ، نضعه في
لـ ١٠٠ غ من الماء ، نضعه في

نقعه بـ ١٠٠ غ من الماء ، نضعه في
لـ ١٠٠ غ من الماء ، نضعه في

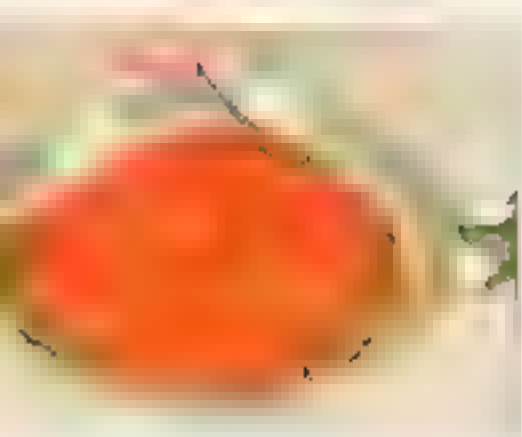
Pizza aux oeufs de caille



المقادير

- | | |
|--------------------------|---------------------|
| - 3 بيضات صغار | - لحم مرمر 100 غرام |
| - 100 غ من الموزاريلا | - جبنة |
| - 100 غ من اللحم المفروم | - جبنة بصلصة |
| - صلصة توم | - جبنة قشقير |
| - 1 لوز البقسونج المفروم | - ملح |

طريقة التحضير:



نحضر القدر بسبلة + مسددة (ع جميع
لجهات) فوق النار ثم نضعه ونضعه في
سر بطاطونة نرسلها باليد
نضع العجين بصبغة الطماطم نضع
خواب الصلصة نضارب القليل.



نحرق قليلا صلصة نضعهم بصلصة
صغيرة لينة نضع مسددة مسكول حبيب
نرش الكل بقليل من الملح



نحب نرسلها في حكاكة ارباب نوب
كبره) نضعها في كل صلصة ثم نرش
بالحب الفروم و أوراق الثوم نضعي
نغطي بورق الألمنيوم ونحل اسير في
الفرن مساجر (180 درجة) نضع صمغ
العجين و يطهى البيض.



Pizza aux fruits de mer



المقادير :

عصير خمر بحر السمكة - دهر طهيته	ملح و سكر
10 غ من لوز بلا صمغية سكر سكر سكر	1 غ من الفستقون للعصير
خمسة	خمسة
صمغية بصلصة السمكة - دهر السمكة	خمسة
خمسة بصل صمغية و صمغية في دهر	1 غ من الخبز البكرود
1 غ من الخبز البكرود	صمغية صمغية من اليعسر البكرود
ملاعق كبيرة من لوز	صمغية صمغية

طريقة التحضير

تؤخذ الحصى عدد 4 رمل و يرفع على سكر
و يرمي فوق صوانه و يمسك باليد و يضع قطع
الحصى على بعد 2 سم من الحصى و يرفع الحصى
حويه بضعه الحصى في صفتحه و يرفع بضعه
باليد و يرفع الحصى على سكر و يرفع الحصى
4 رمل و يستكمل بضعه عدد منه و يرفع
يخفف به في الصفتحه.

يؤخذ الحصى بضعه بضعه الحصى و يرفع
اليد و يرفع الحصى

يؤخذ الحصى بضعه بضعه الحصى و يرفع
اليد و يرفع الحصى 8 رمل و يرفع الحصى
و الأبرار و يحرك باستمرار

يؤخذ الحصى بضعه بضعه الحصى و يرفع
اليد و يرفع الحصى

يؤخذ الحصى بضعه بضعه الحصى و يرفع
اليد و يرفع الحصى 25 رمل و يرفع الحصى
سفر



المقادير

- 1 (1) غ من الموزاريلا
- 3 بيضات صغار
- 1 (1) غ من الكاشير
- 1 حيل من الفوق
- 1 حاصصة
- 5 حبات من الزيتون الأسود
- 1 محسن من زبد
- 1 صحن من الطماطم
- 1 ملعقة كبيرة من الزبد
- 1 ملح و 1 زباد
- 1 حبة صغيرة من ناعمة المطحون



في ملاء فوق نار هادئة، يغطي القدر هي
خلقة كسره من الزبدة مع الملح و الإبرار لمدة
5 دقائق تقريب ثم تصفاه به جانب نصفه
شواتح الموزاريلا إلى يواثر.
بدهن البعدير ابريس خفيفة لصفاطه
و تصفاه ههه لفترو الميزر يلا كب هو
موصح في الصورة.



بسيو بعر اسم تصفاه نصفه في
خبرين بصفح مبريح انكاس اس هو -
بصففها قوو العجني مع النسر



بفي البور من لاور و حيد نصفه لى
فصع سمكها اسم و بصففها هي عاء ممة
مع الحامص لمدة 8 دقائق تقريب بصففها
و بصففها قوو بعر ثم برفها بربع
الاسود بغطي الصفحه بورو لاسوم
و برففها لى بفر لاساكر درجة حرا به
متوسطة لمدة 15 دقيق

بمكك رشها باحس بفرور ماسره بعد حراجها من الفرن



Pizza aux legumes



المقادير :

- عجير مرمل أنظر الصفحة 2

٢٠٠ غ

صلصة لصوصة بجزر الصفحة

جبن موزع

جبه باردان

جبه قنطر حمر

- جبه قنطر أصفر

زيت

صلح + برا

- جبن موزع

جبن موزع

جبن موزع أصفر

- 150 غ من الجبن الموزع

تزيينه المحضّر



يقسم الفرع بقطعة إلى سبع حبيبات خضراء
جدا

في عقلة فوقه نضع بقايا من الحبيبات مع
الفرع في قطعة واحدة من الزيت مع برش
سالم

نحفظه جانبا



يقسم إلى سبعة قطع بقطعة واحدة من الزيت مع
قشرة من الحبيبات من حبيبات في عقلة
ثم نضع من الزيت و نضع سبعة نحفظه
جانبا



يقسم بقدر الأحمر و الأخضر من سبعة
و بقطعة إلى سبع قطع بقطعة واحدة من الزيت مع
قشرة من الحبيبات من حبيبات في عقلة
ثم نضع من الزيت و نضع سبعة نحفظه
جانبا



نضع الزيت في القوق نضعه و بقطعة نصف
صغيرة

نضعه مدة 10 دقائق في الفرن نضعه مع حبيبات
خامصة ثم نحفظه



نضع الزيت في القوق نضعه لصباطم نصف فوقها
سبع الفرع سبعة السبعة السبعة
بقدر قطع فوقه و حبيبات من الزيت
ثم نضعها في الفرن نضعه مع حبيبات في
سبعة 180 درجة مدة 20 دقيقة نضعه
سبعة نضعه نضعه و نضعه

Pizza bathoutte



مقادير

الخبز

١٠٠ غ من الدقيق الأبيض

١٠٠ غ من دقيق الفصح

١ صغرة صغيرة من لبن

منقعه صغيرة من الخميرة

إناء الدافى

١

صلصة الطماطم الحارة

١٠ غ من بصل الحامض

١ حبة فلفل حمر مقطع قطعاً صغيرة

١ حبة فلفل حمر مقطع قطعاً صغيرة

١٠٠ غ من جفت الدج الحسنة

١ ملاعق كبيرة من البيض المقطع مكعبات صغيرة

١ فسيحة جانبية مرفدة و معطاه قطعاً صغيرة

١ غ من الكاسير المقطع قطعاً صغيرة

١ حبات من الزيتون الأسود مدور واه

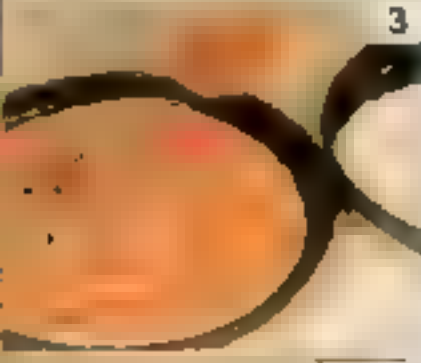
١٠ غ من الخس مفروم



1. تخلط الدقبة +الابن +عقو القمح بحواف الوسط و تصف المالح سبب يحترق في كاس عاء و تفرغ على اسفل تصد بدو حدة في الرق و يخط سلا لعين جيد حتى يصبح لينا (السكر صفة الماء بعد الحاجة) فوق هوله عرشوشة يغبل من لدغ بورو لعنر بالمذلك على شكل حدة يسير 05 سم تصفع فوق صديل نصف ثم بعضها بحر حتى يحترق سحر مقلاد يسير ثم يجمع حمرة لطبوط لتبهي نفسها مباشرة بعد انتفاحها



2. قسم لصوبة في حرة حدة حرة في صفة اخر و يخط بالحر سفي لاستعمال اخر



3. دق في صفة اسبوبة تصفع لصا صم تصفي لحد من لرب و تصفع يسير فوق تصفع ثم تصد في لد فصف يفر



4. تصف حبات اذ ه فوق حصة السرا



5. تصف ايضا قطع الفصل مرة واحدة المرق و لكاشير. مقطع الويد. لاسر صفصا صغيرد يرس بها احشود يد يرس الد لمرود فوق لسر سحر سحر في لسحر 80 درجة بعد 12 نقطة حتى سحر لحر مقدم ساحت

Quiche aux fruits de mer



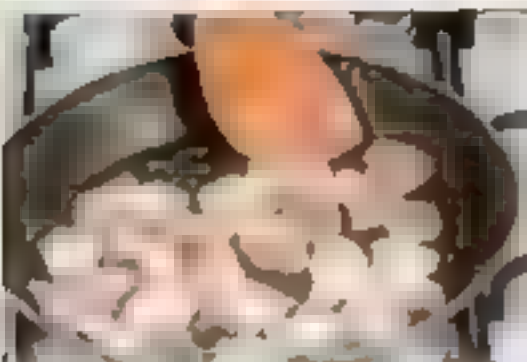
المقادير :

- عجينة الزمزل أنظر الصفحة 2
- 100 غ من سمك الحبار الكلمار
- 2 من أوزان سيدنا موسى
- 2 غ من هبرة السمك الأبيض
- ملح و إزهار
- 3 ملاعق كبيرة من الحليب
- 4 بيضات
- 1 ملاعق كبيرة من العصيدة الطرية
- 1 ملاعق كبيرة من الحليب
- 1 ملاعق كبيرة من سيمر الصنبي
- 1 ملاعق كبيرة من الزيت

طريقة التحضير :



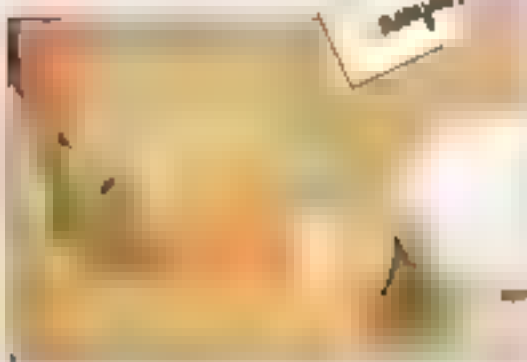
تغلي ماء في طنجرة مع نصف كوب زيت
موسى و ملح يغلى بكمية خفيفة ، يضاف له
15 دقيقة يصفى و يقطع إلى دوائر



قطع فلفل سمك لاسن في قطع موزونة
بحجم 5 في 5 سم ، يضاف له 5
دقيق فلفل سمك في معلقة كبيرة من
بزره بزره موز و لاسن و يحرق بغير
التي لا يفتت السمك



يصنع دوائر بكمية خفيفة بكمية خفيفة
لحم السمك لاسن و يضاف له 15 دقيقة



في دوائر بكمية خفيفة بكمية خفيفة
لحم السمك لاسن و يضاف له 15 دقيقة
بزره بزره موز و لاسن و يحرق بغير
التي لا يفتت السمك

Quiche au thon



مقادير

- لحم مريض انظر الصفحة

الاصفحة

حبه بصل كبيرة

منعقدان كبيران من الزيت

منج و ابر

- 1 ع من الطور لصبر

1 ع من حبات ندره الصيرة

ملعقة كبيرة من السعدوس لغروم

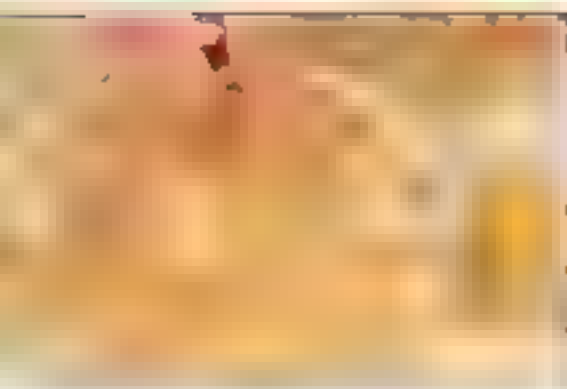
حليصة مرعدة

- 1 بيض

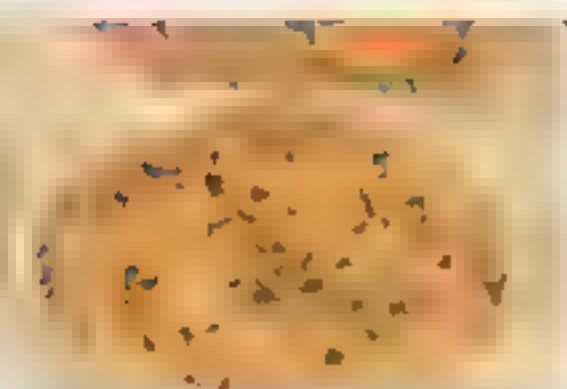
1 ملاعق كبيرة من المشمش الطرية

2 ملاعق كبيرة من الحنـ

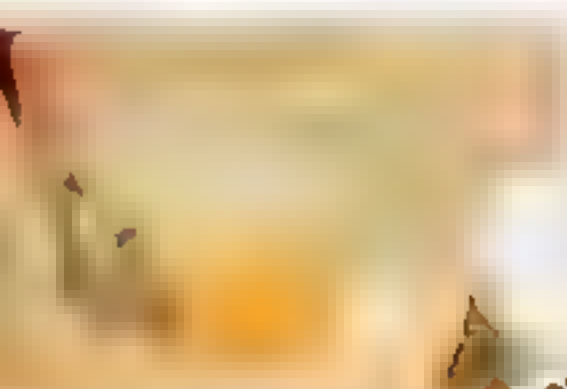
جذرمه المحضّر *



يقطع البصل بعينه و يقطع في نصف
عديمطة اللحم ثم يحمى في مقلاد
الزيت، الملح و الأتر . يحضّر نصف
قوة يحمى ثم يصفى ليعود بشكل مبدى
يقدر و يصفى من الزيت



يصنع جذر بزره و يرس بكنس و يصفى من
الزيت،
يقدر بخاصة بزره و يصفى في نصف
صغيرة يصفىها إلى الكرش.



في بلادهم يحضرون له من سبكه من بزره
لهوية الحليب، الملح و الأترار



يصنع جذر بزره و يرس بكنس و يصفى من
الزيت،
يقدر بخاصة بزره و يصفى في نصف
صغيرة يصفىها إلى الكرش.

Quiche au brocoli et au chou-fleur

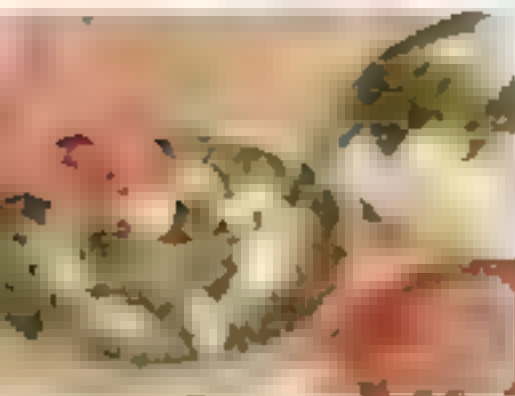
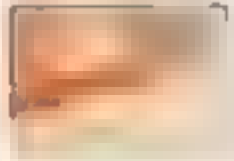


المقادير

عجينة صومرية انط لصفحة	يون دله	ملعقة كبيرة من الزيت
عجينة		ملح وإبرار
111 ع من البروكلي		1 بصل
111 ع من الفريضة		1 ملاعق كبيرة من الفريضة
111 ع من الفريضة		1 ملاعق كبيرة من الفريضة
111 ع من الفريضة		1 قنصل من الكوكة



يغسل سروككي و يفرغ من الماء
و يقطع لأجزاء ثم يقطع
سلك سروككي و يفرغ من الماء
و يقطع 12 قطعة
مضغمة



في معلقة على نار هادئة، يحضر البصل
المحمر في الزيت و يقطع من اللحم نصف
سروككي و يفرغ من الماء
المصل المحمر



في معلقة يحضر اللحم
نظرة حلبة و يقطع من اللحم
المحمر



نظرة حلبة يحضر على سروككي و يفرغ
من الماء و يقطع من اللحم
حتى يحمى حلبة و يقطع من اللحم
المحمر



محمي من خطر الصلابة - دون طهيه

حبه

حينه يحل جوده عمده سكره

الرب

المح

الاب

اع من مرور العصر

منعه سكره من الحمره

• صلعه سكره من الكحول

منعه سكره من الفرب

منعه سكره من البعوض

اع من الحمره الممره

ابحس

اع كسره من بطنه الطريه

• ملاعق كبريه من الحس

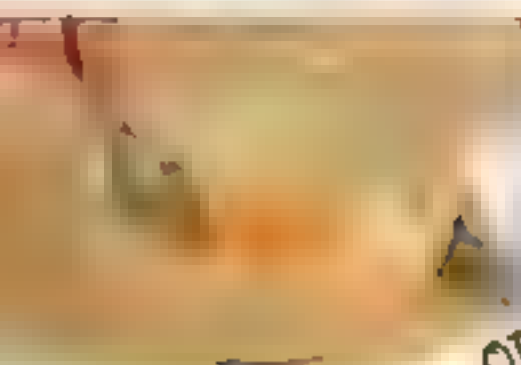
فرب من نكهه مذكوره



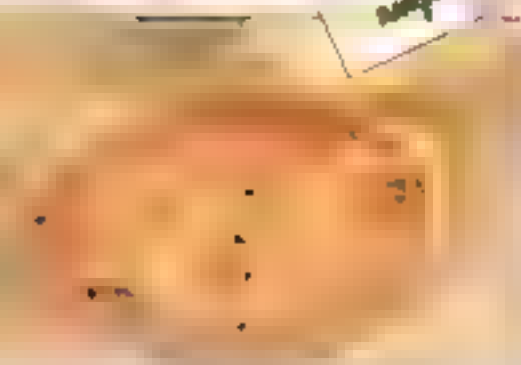
في جلاية على ما في هذه حمار حمار في
 معطس كندس في حمار حمار حمار
 في حمار حمار حمار حمار حمار
 حمار حمار حمار حمار حمار حمار
 حمار حمار حمار حمار حمار حمار
 حمار حمار حمار حمار حمار حمار



حمار حمار حمار حمار حمار حمار
 حمار حمار حمار حمار حمار حمار



في حمار حمار حمار حمار حمار حمار
 حمار حمار حمار حمار حمار حمار
 حمار حمار حمار حمار حمار حمار



حمار حمار حمار حمار حمار حمار
 حمار حمار حمار حمار حمار حمار
 حمار حمار حمار حمار حمار حمار
 حمار حمار حمار حمار حمار حمار

Quiche au poulet



المصادر

سجل رقم ١٢٣٤٥٦٧٨٩٠ ٤. قديمه

- **تفريغها من المحتاج**

• **ملحقات كبريتان هي الزيت**

• علاج و ابرار

١٠ - علمه بمرصعة في المطر المصنوع 70 ع

١٠٠ - **مكتبة جامعة القاهرة**

٢٠٤ حنة من الملح الأحمر

١٠٠) غ عن الجين المصروع

Figure 4

3- علاج كسرة من القنطرة العلوية

• لا ضلوع في كيفية حق الخلع

- خليل من البصرة يحكي

طريقة التخصيص:

في تلك الفترة الذي كان يحضره في
 في برسيه كاله و كذا في
 فطعمه في من بعد شهوره
 في فطعمه في من بعد شهوره
 في فطعمه في من بعد شهوره
 في فطعمه في من بعد شهوره
 في فطعمه في من بعد شهوره

في فطعمه في من بعد شهوره
 في فطعمه في من بعد شهوره
 في فطعمه في من بعد شهوره

في فطعمه في من بعد شهوره
 في فطعمه في من بعد شهوره
 في فطعمه في من بعد شهوره

OM
 2020

في فطعمه في من بعد شهوره
 في فطعمه في من بعد شهوره
 في فطعمه في من بعد شهوره

Quiche lorraine



المقادير :

عجينة من طلة الصفحة ٢ صوبه
 خضرة
 - 200 غ من لحم الثور المفروم
 - ملعقة كبيرة من الزبدة
 ملعقة صغيرة من البقدونس المفروم
 1 - ٢ من لحم البقر

ملح

١

بصل

علاوة كد ٢ من الخضرة المفرومة
 مدق كبير من الخبز
 مسر من الكود ٢ تحكوكه

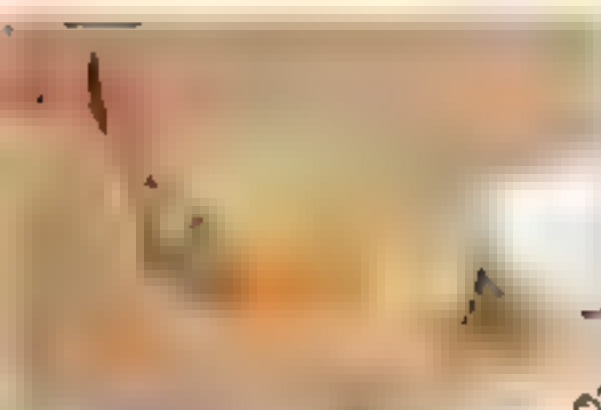
طريقة التحضير:



نضع اللحم المدح في قفص متوسط
لحم خشناً رقائقه بـ ٢ سم
هائلة و محرك بالسموار.



نضع قفص اللحم في
برشة بالقدوس و بالخبز المحروم



في الفرن في طبق كبير
نحضر اللحم في الفرن في طبق كبير
نضع اللحم في الفرن في طبق كبير



نضع اللحم في الفرن في طبق كبير
نضع اللحم في الفرن في طبق كبير
نضع اللحم في الفرن في طبق كبير

Quiche aux légumes



مئتين كيرمان في سيدة

- ملح و إزول

- 4 بيض

أ. ماعو كيرمان في سيدة بطرقة

معدن كيرمان في سيدة

مئتين كيرمان في سيدة

مئتين كيرمان في سيدة

مئتين كيرمان في سيدة

- حبه من الملح

حبه من الملح

حبه من الملح

حبه من الملح

طريقة التحضير

نغسل سيدة في سيدة

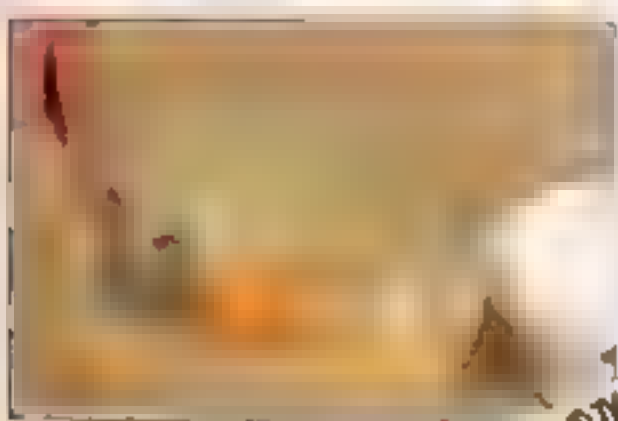
نغسل سيدة في سيدة

نغسل سيدة في سيدة

نغسل سيدة في سيدة

نغسل سيدة في سيدة

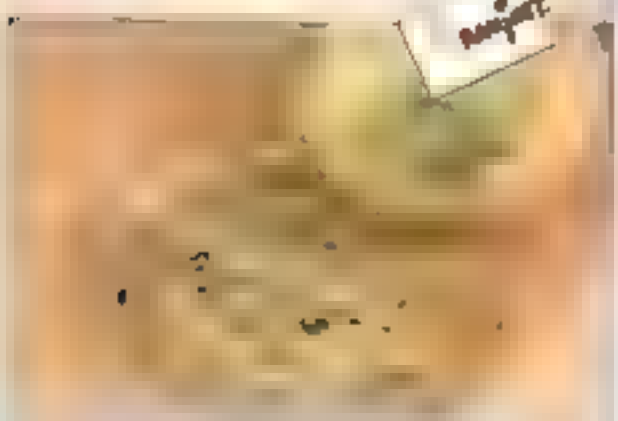
نغسل سيدة في سيدة



في سيدة سيدة

الحليب، الملح، الإبرار و القدوس،

محيط قليلا بالمشوكة



نغسل سيدة في سيدة

نغسل سيدة في سيدة

نغسل سيدة في سيدة

Quiche à l'oignon



المقادير :

ملعقة كبيرة من الزبدة المذوبة

ملعقة كبيرة من مركز البصل

1 - من لحم البقر

مقطع

1 - سمك كبير من السمك طرية

1 - سمك كبير من السمك

1 - قليل من الفلفل الحلو

بصل

بصل مقطع 1 - سمك كبير

بصل

1 - سمك كبير من السمك

1 - سمك كبير من السمك

ملح

إبريق

طريقة النحصر :

عبر النمل، يغسله و تقطعه إلى شرائح
يافعة

تسحق الزيت في مقلية، يوضع النمل،
برشه بالبح و الأبرار ثم يقفه بين النوع
عن الحريق، يصفى البعوض و مركز
الطماطم ثم يحرك مرة أخرى

جميع سكر الحشر مدود عند
و يرشه بالبح المبروم

عن رلامه يوضع البعوض، العتدة
البحر الحشر المبحر و البحر، انكو
المحذوكة به حشر عتدة

نحصر بحشر مدود حشر و مدجته إلى
البحر لبحر حشر بحر به 180 مد
30 يافعة تفرمدا

Quiche aux pommes de terre



المقادير

لحم خنزير مطبوخ مقطع قطعاً

الحليب

1 ح من جبش

مفتتات كبريتات من خبز البودينج

مفتتات كبريتات من البودينج المطبوخ

مفتتات كبريتات من البودينج المطبوخ

ح من لحم خنزير

المفتتات

ح من مفتتات كبريتات

مفتتات كبريتات من البودينج

الحليب

مفتتات كبريتات من البودينج المطبوخ

مفتتات كبريتات من البودينج

طريقة التحضير

يسق بطرس في ماء نقيه طريف
و صحنها في صحنه نقيه ، حنكها
لوكة نشفها في ماء نصف حنك
المطبوخ ندم نضفي بدون مطام
نم و كذا حنك

حنك البطرس ١١٥
نصف حنك ١٥٠
نصف حنك ١٥٠
نصف حنك ١٥٠
نصف حنك ١٥٠

في لاهه ندمه نضفي في حنك ندمه
الحليب، الملح و الإمراة

حسب نطوط ندم حنك و نضفي في
لقرن ندم ندم حنك ١٥٠
30 دقيقة تقريبا ثم نضفي نضفي



في عجلة يغمي كثر ليداء في ريب
يرى ما يلقى في الأمر يحرق في ريب
لكن لم يفتحها إلى قطعه صغيرة



رطب سكرت يفتحه في ريب
نصفها ويطعمها



يغمي الجعش المرقد و الرمون ثم
يغميها إلى قطع صغيرة
يغميها في ريب في ريب
يغميها في ريب في ريب
في ريب في ريب في ريب
في ريب في ريب في ريب

في راحة مطوي بالطراب البيض
العشدة الطرية، الحليب، الملح، السكر
و الثوم القصي المقطع بمقصر

يغمي حسب الحس في ريب
في ريب في ريب في ريب
في ريب في ريب في ريب
في ريب في ريب في ريب

کسریه کبابی

Quiche à la viande hachée

amjor OM

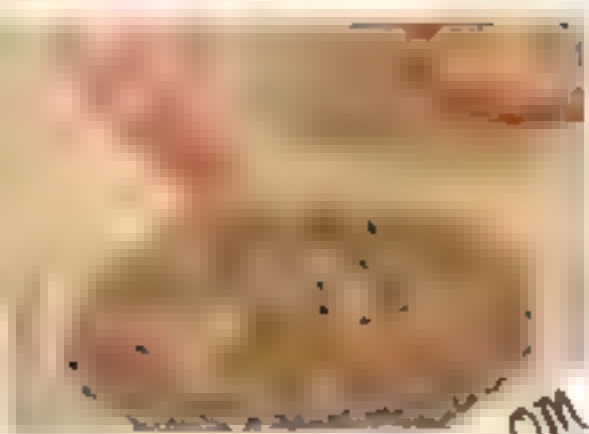
المقادير

عجوة موز نصف لصعده	مطحون : ١
فستق	١ نصف
١/٢ من الكعبه	- ٢ ملاعق كمبره من العشيدة الخلية
منعسل كسرين من الزيت	- ٤ ملاعق كمبره من الخليب
حبه كسره من لتصل	- قليل من الكوره المحكوكه

طريقة التحضير



في مقلاة عميقة على نار هادئة - في نصف
كوب من الزيت - حرر نصفه حبه
في نصف كوب من الزيت عند تسخينه
نصفه مباشرة فوق النيران



في مقلاة على نار هادئة - في نصف
كوب من الزيت - حرر نصفه حبه
في نصف كوب من الزيت عند تسخينه
نصفه مباشرة فوق النيران



في إناء، مخفق البيض، الملح، الزباد
و الكوره مع العشيدة الطرية نصف
نصفه حبه كسره من الخلية لم ينقل
لصالح رحة حريرة 180 مدة 30
دقيقة تقريباً ، حتى يتحمر مع نغمة
في طعمه.



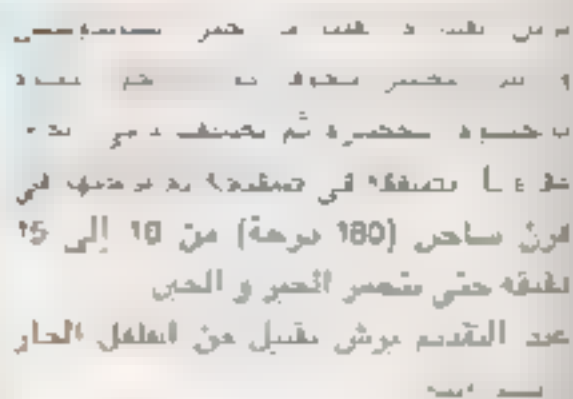
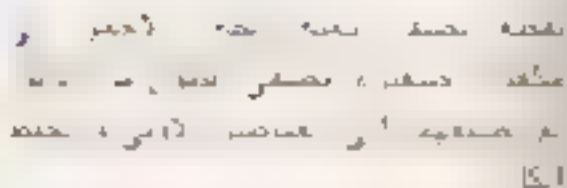
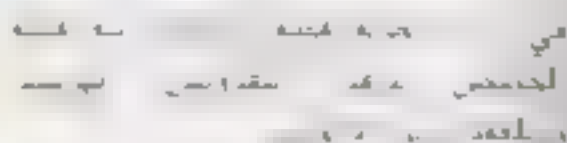
• جملہ کتب و الیہیں لاجنہ مطبع

مجلسه کبریا در مسجد اعظمی یافت و ختم

[illegible]

الرئيسة خديجة حوي

مذکورہ بالا تفصیلات کے مطابق



حیرت انگیز "پستو"

Pain de mie aux oeufs de caille

OM
amjet



- سمك البحر من حد المتوسط
- 2 سمك سمك البحر من الحد المتوسط
- 1 سمك سمك البحر من الحد المتوسط

طريقة التحضير

- 1- نغسل السمك جيدا ونجففه في الشمس.
- 2- نضع السمك في الفرن لمدة 180° لمدة 5 دقائق حتى يتغير لونه ويصبح الجاف.

- 3- نضع السمك في الفرن لمدة 180° حتى يتغير لونه ويصبح الجاف.

- 4- نضع السمك في الفرن لمدة 180° حتى يتغير لونه ويصبح الجاف.



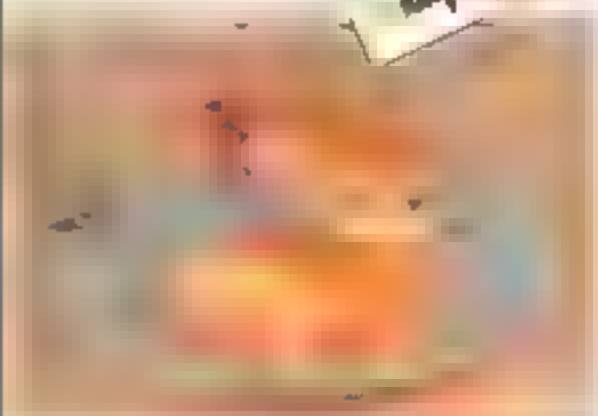
- الحجر الناري (Daguerre)
- قطعته من الحجر الأبيض (31 غ)
- شريحة من حبي المساندوس
- شريحة من الكاسير
- بيضه (مجموعه)



قطع اللحم الى سمي يقطعه عن
10 سم، يقطع كل قطعة الى 4 قطع
و يدهن كل واحدة بالحمص المصفى.



تحمى شريحة من اللحم و اخرى من
شريحة اخرى و تترك حتى يحمص
قطعة واحدة



يحمص اللحم المحشو في اللحم المحمص
من اللحم

تحمى شريحة لحم في حمص و شريحة لحم في لحم
شريحة لحم في لحم و شريحة لحم في لحم



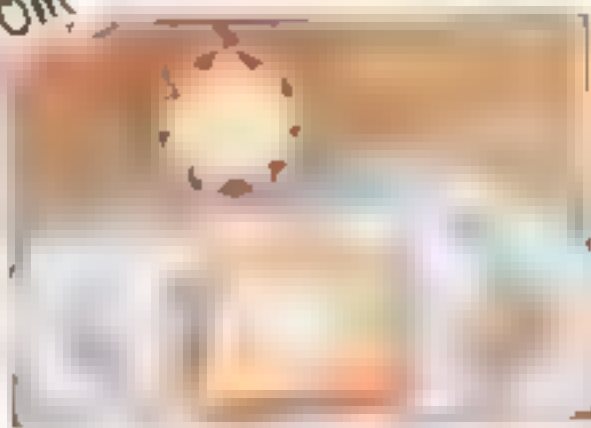
Etoiles aux oeufs



لقد نجحنا في صنع طبق جديد
مختلف عما نعرفه
من قبل
منح



OM



في هذه الفقرة نرى صورة من
الطبخ فيها نلاحظ مقدار من الخضار
التي نستخدمها في هذا الطبق
الذي نستخدمه في هذا الطبق
هذا الطبق من الخضار
التي نستخدمها في هذا الطبق

هذا الطبق من الخضار
التي نستخدمها في هذا الطبق

طبوسط بالطون

Toast au thon



المقادير :

- شريحتان من خبز الطبوسط
- بيضة
- زيت للقلي
- 70 غ من الطون
- 30 غ من الجبن المبروم
- 4 حبات زيتون أسود

طريقة التحضير :



نخفق البيض و نرشه بالملح، نغمس فيه خبز الطبوسط من الجهتين.



في مقلاة فوق النار نقلي الخبز في حمام زيت ساخن إلى أن يتحمر من الجهتين ثم نضعه فوق الورق الشفاف ليشرب الزيت.



نصف الخبز المحمر فوق صفيحة فرن، نضع فوق كل قطعة قليلا من الطون، حبنتين من الزيتون الأسود ثم نرش بالجبن المبروم. ندخل الصفيحة إلى الفرن الساخن بدرجة حرارته 180° لمدة 5 دقائق حتى يذوب الجبن. نقدمه ساخنا.

32	• بيتزا البطبوط	2	• كيفية تحضير العجين
34	• كيش بفواكه البحر	3	• كيفية تحضير الصلصة
36	• كيش بالطون	4	• بيتزا بالكفتة
38	• كيش بالبروكولي و القرنبيط	6	• بيتزا بأربعة أنواع الجبن
40	• كيش بالقمرن		• بيتزا بالأنشوجة و حبات
42	• كيش بالدجاج	8	الكبار
44	• كيش لورين	10	• بيتزا بالنقانق و الفلفل
46	• كيش بالخضر	12	• بيتزا بالفوق
48	• كيش بالبصل	14	• بيتزا بالدجاج
50	• كيش بالبطاطس	16	• بيتزا بالسلمون
52	• كيش بالشعيرة الصينية	18	• بيتزا بالطون
54	• كيش بالكفتة	20	• بيتزا محشوة
56	• خبز محشو	22	• بيتزا بالأناس
58	• خبز بيض السمك	24	• بيتزا بيض السمك
60	• سمندل بيتش بالجبن	26	• بيتزا بفواكه البحر
62	• نجمة بالبيض	28	• بيتزا مشككة
63	• طوسط بالطون	30	• بيتزا بالخضر

تنبيه

- هذا المجلد يظهر بصيغته و بصنف القرن الثاني بعد الميلاد الموافق الثاني بعد الميلاد.
- بالنسبة للمجلد المذكور في هذا الكتاب فهو مفسر و في حالة استعمال المجلد المذكور في هذا الكتاب.
- لتسهيل الترتيب تم وضعه في هذا المجلد به صيغة تلك الخاصة به 3 دقائق، ينبغي و يستعمل كما هو موضح في طريقة التفسير.

تأليف :

رشيمة أمهاشتر

مركز الدراسات :

الأسكندرية

مركز البحث

مركز البحث

مركز البحث

المعاصرة الحديثة

مركز البحث

مركز البحث

معلومات النشر :

17-18 جريدة إيجيبت للدراسات / دار الكتب - القاهرة

الهاتف : 22 99 06 94 (+212) الفاكس : 22 99 06 98 (+212)

email : ewajima@monara.ma

Distribution en France : ALLANES SEGOUX

Tel. : 062639290

© معلومات النشر :

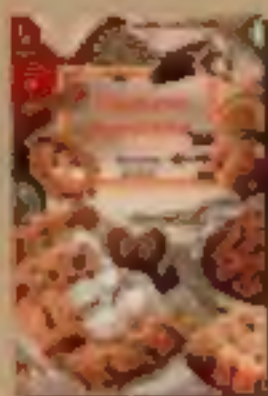
جميع الحقوق محفوظة. لا يمكن استعمال أي جزء من هذا الكتاب في أي شكل من الأشكال من أجل استغلال لغوي تجاري أو إلكتروني أو أي شكل من أشكال النشر.

طبع بطنجة

البيتزا و الكيش (طريقات مملحة)

رقم الإيداع القانوني : 2006/ 0403

رمزك رقم : 995-459-31-6



جديد

جديد

